अखिल भारतीय तंत्र शिक्षण परिषद, नवी दिल्ली यांच्या मान्यतेस अनुसरुन, तंत्रशिक्षण संचालनालयाच्या अधिपत्याखालील विद्यमान संस्थेमध्ये, शैक्षणिक वर्ष २०२५-२६ पासून पदवी/ पदव्युत्तर पदवी, नवीन अभ्यासक्रम सुरू करणे /बंद करणे / प्रवेश क्षमतेत वाढ / घट करणे यासाठी शासन मान्यता देण्याबाबत....

(ऑल इंडिया श्री शिवाजी मेमोरिअल सोसायटीचे कॉलेज ऑफ हॉटेल मॅनेजमेंट अँड केटरिंग टेक्नॉलॉजी, शिवाजीनगर, पुणे)

महाराष्ट्र शासन उच्च व तंत्रशिक्षण विभाग र निर्णाय क प्राचाना २०२५/ए क ५२६/नांठि

शासन निर्णय क्र.मान्यता-२०२५/प्र.क्र.४२६/तांशि-४

मादाम कामा रोड, हुतात्मा चौक राजगुरु चौक, मंत्रालय विस्तार भवन, मुंबई-४०० ०३२.

दिनांक: २४ जून, २०२५.

संदर्भ : संचालक, तंत्र शिक्षण यांचे पत्र क्र. २/एनजीसी/एआयसीटीई-मान्यता/६५४१ /४७०_२८५, दि.०६.०६.२०२५.

प्रस्तावना :-

अखिल भारतीय तंत्र शिक्षण परिषद, नवी दिल्ली यांनी दिलेल्या मान्यतेस अनुसरुन, संचालक, तंत्र शिक्षण यांनी संदर्भाधिन पत्रान्वये, तंत्रशिक्षण संचालनालयाच्या अधिपत्याखालील अभियांत्रिकी, व्यवस्थापनशास्त्र व संगणक उपयोजन अशा विविध विद्याशाखेच्या विद्यमान संस्थेमध्ये शैक्षणिक वर्ष २०२५-२६ पासून पदवी / पदव्युत्तर पदवी, नवीन अभ्यासक्रम सुरू करणे/ बंद करणे/ प्रवेश क्षमतेत वाढ/ घट करणे यासाठी शासन मान्यता देण्याबाबतचा प्रस्ताव शासनास सादर केला आहे. त्यानुसार मान्यता देण्याची बाब शासनाच्या विचाराधीन होती.

शासन निर्णय :-

अखिल भारतीय तंत्र शिक्षण परिषद, नवी दिल्ली यांनी दिलेल्या मान्यतेस अनुसरून व संचालक, तंत्र शिक्षण यांनी सादर केलेल्या प्रस्तावानुसार, तंत्र शिक्षण संचालनालयाच्या अधिपत्याखालील ऑल इंडिया श्री शिवाजी मेमोरिअल सोसायटीचे कॉलेज ऑफ हॉटेल मॅनेजमेंट अँड केटरिंग टेक्नॉलॉजी, शिवाजीनगर, पुणे या विद्यमान संस्थेमध्ये सोबतच्या "प्रपत्रामध्ये" दर्शविल्याप्रमाणे, शैक्षणिक वर्ष २०२५-२६ पासून पदवी / पदव्युत्तर पदवी, नवीन

अभ्यासक्रम सुरू करणे/ बंद करणे/ प्रवेश क्षमतेत वाढ/ घट करणे यासाठी खालील अटी व शर्तींच्या अधीन राहून शासन मान्यता देण्यात येत आहे.

अटी व शर्ती :-

- 9) सदर मान्यता ही कायम विनाअनुदानित / स्वयं अर्थसहाय्यित तत्वावर राहील.
- २) सदर मान्यता दिलेले अभ्यासक्रम चालविणाऱ्या उच्च शिक्षण संचालनालयाच्या अखत्यारीतील संस्था ह्या उच्च शिक्षण संचालनालयाच्या अधिपत्याखाली राहतील. परंतु, सदर अभ्यासक्रमाचे परिचालन व सदरील अभ्यासक्रमांची मान्यता प्रक्रिया, प्रवेश, शुल्क इ. बाबी ह्या तंत्रशिक्षण संचालनालयाच्या अधिपत्याखाली राहतील.
- ३) सदर मान्यता दिलेले अभ्यासक्रम चालविणारी तंत्र शिक्षण संचालनालयाच्या अधिपत्याखालील संस्था तसेच, सदर मान्यता दिलेले अभ्यासक्रम चालविणारी पुर्णत: नवीन संस्था ह्या तंत्र शिक्षण संचालनालयाच्या अधिपत्याखाली कायम विनाअनुदानित तत्वावर / स्वयं अर्थसहाय्यित तत्वावर सुरु राहतील.
- ४) प्रस्तुत बाबतीत अखिल भारतीय तंत्रशिक्षण परिषदेने विहित केलेल्या तसेच दि.२१ मे, १९८३ च्या शासन निर्णयातील अटींची पूर्तता करणे, संबंधित महाविद्यालय/ संस्थांवर बंधनकारक राहील.
- (4) शासनाने विहित केलेल्या तसेच अखिल भारतीय तंत्र शिक्षण परिषद, नवी दिल्ली यांनी विहित केलेल्या सर्व अटी व शर्ती मान्य असल्याबाबत संबंधित महाविद्यालय / संस्थेने संचालक, तंत्र शिक्षण संचालनालय, मुंबई यांच्याशी करारनामा करावा लागेल. तसेच, आवश्यक कागदपत्रांची आणि औपचारिक बाबींची पूर्तता संचालक, तंत्र शिक्षण यांच्या संमतीने समाधानकारकरित्या पूर्ण करावी.
- ६) संबंधित महाविद्यालय / संस्थेने, संचालक, तंत्र शिक्षण यांचेकडे आवश्यक ती संचित ठेव संयुक्त खात्यात भरुन इतर कायदेशीर बाबींची पूर्तता करावी.
- ७) सदर अभ्यासक्रमाचे प्रवेश शासनाने मान्य केलेल्या संबंधित अभ्यासक्रमाच्या प्रवेश नियमानुसार / पद्धतीनुसार करण्यात येतील.
- ८) शुल्क नियामक प्राधिकरणाने विहित केलेल्या शिक्षण शुल्कापेक्षा जास्त शुल्क महाविद्यालयाने आकारल्यास, संबंधित महाविद्यालय / संस्था यांच्यावर महाराष्ट्र एज्युकेशनल इन्स्टिट्युशन (प्रोहिबिशन ऑफ कॅपिटेशन फी) ॲक्ट, १९८७ अनुसार कारवाई करण्यात येईल.
- ९) संबंधित महाविद्यालय / संस्थेने अभ्यासक्रम चालविण्यास शिक्षक, शिक्षकेतर व इतर तांत्रिक कर्मचारी अखिल भारतीय तंत्रशिक्षण परिषद, नवी दिल्ली व संबंधित विद्यापीठाच्या निकषाप्रमाणे नियुक्त करावेत. त्यांना नियमानुसार वेतन व भत्ते देण्यात यावेत. तसेच, शिक्षकवृंद व इतर कर्मचाऱ्यांच्या वेतन व भत्ते इ. बाबत तसेच, विद्यार्थ्यांकडून शासनाकडे तक्रारी आल्यास संबंधित महाविद्यालय / संस्थेवर कडक कारवाई करण्यात येईल.
- 90) संबंधित महाविद्यालय / संस्थेने आवश्यक ती पुस्तके, नियतकालिके अखिल भारतीय तंत्र शिक्षण परिषदेच्या मानकानुसार खरेदी करणे आवश्यक राहील. तसेच, विद्यार्थ्यांना

वाचनालयाचा पुरेपूर उपयोग होण्याच्या दृष्टीने ग्रंथालयात विद्यार्थ्यांना अभ्यासिकेची सोय करणे आवश्यक आहे. तसेच, विद्यार्थ्यांना अखिल भारतीय तंत्र शिक्षण परिषदेच्या मानकाप्रमाणे सर्व शैक्षणिक सोयीसुविधा (उदा. प्रयोगशाळा, वाचनालय, वर्गखोल्या इ.) करणे आवश्यक आहे.

- 99) रॅगिंगसंदर्भात मा.सर्वोच्च न्यायालयाचे निर्देश व महाराष्ट्र प्रोहिबिशन ऑफ रॅगिंग ॲक्ट, १९९९ यांची कठोरपणे अंमलबजावणी करणे संबंधित महाविद्यालय / संस्थेवर बंधनकारक राहील.
- 9२) संबंधित महाविद्यालय / संस्थेने सदर अभ्यासक्रम चालविण्यासाठी आवश्यक स्थावर जंगम मालमत्तेकरिता शासनाकडून किंवा कोणत्याही वित्तीय संस्थेकडून घेतलेल्या कर्जाची परतफेड करण्याची सर्वस्वी जबाबदारी संबंधित महाविद्यालय / संस्थेवर राहील.
- 9३)महाविद्यालय/ संस्थेने संबंधित विद्यापीठाचे संलग्निकरण प्राप्त करुन घेणे आवश्यक राहील.
- 98) ज्या संस्थेतील अभ्यासक्रम बंद होणार आहेत किंवा ज्या अभ्यासक्रमाच्या प्रवेश क्षमतेत घट होणार आहे, अशा संस्थेकडून शासनाची वसूली अद्यापही थकीत असल्यास, त्याचा भरणा करणे सबंधित संस्था/ महाविद्यालय यांचेवर बंधनकारक राहील.
- 9५) संस्थेतील संबंधित अभ्यासक्रम बंद करताना किंवा प्रवेश क्षमतेत घट करताना त्या संस्थेतील प्रवेशित विद्यार्थ्यांना व माजी विद्यार्थ्यांना अभ्यासक्रम पूर्ण होईपर्यंत शैक्षणिक सुविधा उपलब्ध करून देण्याची व परीक्षेस बसण्याची व्यवस्था करणे संस्थेवर बंधनकारक राहील. संस्थेने या शैक्षणिक सुविधा उपलब्ध करून न दिल्यास, संस्थेविरूध्द नियमानुसार कारवाई करण्यात येईल. तसेच, संबंधित संस्थेने संचालक, तंत्र शिक्षण व संस्था यांच्या नावे संयुक्त ठेवलेली, संचित ठेव शासन जमा करण्यात येईल.
- १६) संबंधित बंद होणाऱ्या अभ्यासक्रमासाठी नियुक्त केलेल्या संस्थेतील शिक्षक व शिक्षकेतर कर्मचारी यांना नियमानुसार देय असलेले वेतन, वेतन भरपाई व अन्य आर्थिक लाभ प्रदान करणे व त्यांचे अन्य संस्थेत नियमानुसार समायोजन करणे संस्थेवर बंधनकारक राहील.
- 90) ज्या संस्थेतील अभ्यासक्रम बंद होणार आहेत किंवा ज्या अभ्यासक्रमाच्या प्रवेश क्षमतेत घट होणार आहे, या बाबतीत अखिल भारतीय तंत्रशिक्षण परिषदेने विहित केलेल्या अटींची पूर्तता करणे, संबंधित महाविद्यालय / संस्थांवर बंधनकारक राहील.
- 9८) उच्च व तंत्र शिक्षण विभाग, शासन निर्णय दि.२२.०२.२०१८ अन्वये विहित केलेले नोंदणी शुल्क संबंधित महाविद्यालय / संस्थेने भरणा केले नसेल, तर ते संबंधित सहसंचालक, तंत्र शिक्षण विभागीय कार्यालय यांनी संबंधित महाविद्यालय/ संस्थेकडून भरणा करुन ध्यावे.
- **२.** याशिवाय संचालक, तंत्र शिक्षण, महाराष्ट्र राज्य, मुंबई व संबंधित विद्यापीठ यांनी घालून दिलेल्या अन्य अटी व शर्ती संबंधित संस्था/ महाविद्यालयावर बंधनकारक राहतील.

- **३.** या शासन मान्यतेनुसार उक्त संस्था/ महाविद्यालयातील अभ्यासक्रमांचा केंद्रीभूत प्रवेश प्रक्रियेमध्ये समावेश होण्याकरिता संचालक, तंत्र शिक्षण यांनी आवश्यक ते आदेश निर्गमित करावेत.
- **४.** हा शासन निर्णय महाराष्ट्र शासनाच्या www.maharashtra.gov.in या संकेतस्थळावर उपलब्ध करुन देण्यात आला असून त्याचा संकेतांक २०२५०६२४१२५९२७२००८ असा आहे. हा शासन निर्णय डिजीटल स्वाक्षरीने साक्षांकीत करुन काढण्यात येत आहे.

महाराष्ट्राचे राज्यपाल यांच्या आदेशानुसार व नावाने,

(अजितकुमार थोरात) कक्ष अधिकारी, महाराष्ट्र शासन

प्रत:-

- 9) मा.मंत्री, उच्च व तंत्र शिक्षण यांचे खाजगी सचिव, मंत्रालय, मुंबई.
- २) संचालक, तंत्र शिक्षण, महाराष्ट्र राज्य, मुंबई
- ३) संबंधित सहसंचालक, तंत्र शिक्षण विभागीय कार्यालय, (संचालक, तंत्र शिक्षण यांच्यामार्फत).
- ४) कुलसचिव, संबंधित विद्यापीठ (संचालक, तंत्र शिक्षण यांच्यामार्फत)
- ५) संबंधित महाविद्यालय / संस्था (संचालक, तंत्र शिक्षण यांच्यामार्फत)
- ६) निवडनस्ती (तांशि-४)

प्रपत्र

Higher and Tech. Education Dept. G.R.No.Manyata-2025/C.R.426/TE-4, Dated: 24th June, 2025 List of Courses approved by AICTE for Change in Intake / Inclusion of New Course from AY 2025-26

Region	Institut e Code	Perm anent Id	Institute Name	Institute Address	District	Institution Type	New/ ExistingIn stitute	Course Unique Id	Program	University	Level	Name of Course	Course Status	Intake Approved for 2024- 25	Intake Approved for 2025- 26	Variati on	Course Applied for
PUNE	6541	1-	ALL INDIA SHRI	55-56,	PUNE	Private-Self	Extension-	1-	HOTEL	University of	UNDER	HOTEL	Un-	120	60	-60	EoA with
		4657	SHIVAJI MEMORIAL	SHIVAJINAGAR		Financing	Expansion-	1413397	MANAGEM	Pune, Pune	GRADUA	MANAGEMENT	Aided				Closure of
		681	SOCIETY'S,				Closure	709	ENT AND		TE	AND CATERING					Div
			COLLEGE OF HOTEL						CATERING			TECHNOLOGY					
			MANAGEMENT &														
			CATERING														
			TECHNOLOGY														